



”Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ”

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

«Ф.М. ДОСТОЕВСКИЙ»

**ИЗБРАННОЕ СОБРАНИЕ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ
ПРЕДПОЧТЕНИЙ**

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ





"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

*Однако, как радость и счастье
делают человека прекрасным!*

*Ф.М. Достоевский
«Белые ночи» 1848*

"Горе всем черствым хозяевам, которые не учитывают пожелания, и не угадывают желания своих гостей. Таковые не распознают тонкости гостеприимства и не заслуживают называться хозяевами и их впредь должны совершенно все избегать."

К тому же самому времени, что и вышеназванная мудрость относится предписание, что вдумчивый хозяин должен наливать водку по капельке, а магическое число — тридцать пять, оно являлось мерой того, что гости могли бы использовать лекарственные свойства эликсира для восстановления организма.

Если Вы, наш уважаемый гость, позволите нам использовать эти два нравоучительных предписания гостеприимства, мы осмелимся доказать Вам, что мы не относимся к первым, а относимся ко вторым и искренне придерживаемся старинных правил. Поэтому мы предлагаем щепотку ледяной водки, тридцать пять капель, если быть точным, в сопровождении свежего соленого огурчика.

Теперь имея при себе тост, мы ручаемся, что Вы поднимете свою стопку для совершения глотка, наряду с нами, и осушите её содержание в память об этом самом приветливом из хозяев — нашем скромном заведении, которое носит имя, Федор Достоевский.



*Гастрономические
предположения
русской кухни*



Закуска холодные в стол

Ассорти мясных разностей 850

(домашняя буженина, куриный рулет с овощами, язык говяжий отварной, сало, хрен, горчица)

Рыбная тарелка 1750

(форель Шеф-посола, клыкач холодного копчения, форель горячего копчения)

Сельди балтийские с картофелем 750

(сельдь малосоленная, картофель обжаренный, лук маринованный)

Овощная тарелка 450

(томаты, огурцы, перец сладкий, редис, стебель сельдерея, зелень)

Сырная тарелка 1550

(сливочный сыр, твердый сыр, сыр с белой плесенью, сыр с голубой плесенью)

Форель Шеф-посола с лаймами и каперсами 1150

Соленья домашние в ассортименте (100 г):

•Капуста квашеная	250
•Огурцы свежепросоленные	300
•Помидоры соленые	390
•Оливки гигантские	650
•Перчики фаршированные сыром	650
•Грибки белые соленые	750
•Грузди белые соленые	750

Дикая северная рыба (100г):

•Омуль с/с	1250
•Муксун с/с	1350
•Чир х/к	1550

Сало с чёрным хлебом	250
----------------------	-----

Закуска порционные

Студень говяжий с хреном и горчицей	450
-------------------------------------	-----

Блинчики с икрой и гарнирами.

Красная / Щучья	1350
-----------------	------

(блинчики 3 шт, яйцо отварное, лук красный, сметана, икра 30 г.)



Глава 1 Салаты

*E
la
za
ce
me
se b
castro
muro
Mun
Napoli
Speranza
di
giuseppe*

Сельдь бочечная, шубою укрытая «по-Достоевски» 490

Только перспектива поестъ вволю селёдки «в шубе» могла примирить Фома Фомича Опискина с действительностью и, поев её, он прекращал тиранить обитателей генеральского дома села Степанчиково.

«Село Степанчиково и его обитатели» 1859

Маседуанъ а-ля «Оливье» с раковыми шейками и красной икрой 790

Хроникёр романа «Бесы» Антон Лаврентьевич любил этот салат до чрезвычайности, хотя и не был знаком с французским ресторатором по имени «Оливье».

Форель ольхового копчения с картофелем, перепелиным яйцом и итальянскими травами 950

Виктор Гюго известен не только как знаток светской роскоши и сёмги! После прочтения и осмысления романов его, Достоевский и принял решение написать свой последний роман «Братья Карамазовы».



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

глава 2
Закуски
горячие

Санкт-Петербург



Пти пате а-ля Русс пирожки из растворчатого теста 250

НА ВЫБОР: СЪ ТЕЛЯТИНОЮ | СЪ КАПУСТОЮ

Любил Родион Раскольников пирожки, хотя так и не развил в себе литературный талант, потому что все умственные и душевные силы отдал своей идее. Но примечательно то, что в пирожках он был все-таки знаток.

Совершенно напрасно обвиняют женщин в пристрастии к пирожкам: самые большие любители пирожков, да еще с бульоном — это мужчины. И Верховенский Петр Семёнович, главный «бес», руководитель тайной организации, не был исключением.

«Преступление и наказание» 1866

Грибное кушанье а-ля жюльен 600

Красив Свидригайлов, но его лицо... Такая красота завораживает, Свидригайлов — это дьявол, дьявол, знающий толк в жюльенах.

«Преступление и наказание» 1866

Дюжина отварных пельменей с форелью и судаком / с мясом 850/790

Хромоножка Марья Тимофеевна Лебядкина любила своего тайного мужа Ставрогина с истовой однозначностью, брат же ея, капитан Лебядкин, изволил мужа ея шантажировать, а в дни скоромные и постные пельмени с начинками разными кушать.

«Бесы» 1871-1872

Кокиль из камчатского краба с луком пореем, запеченный в сливках и сыре 1350

Свидригайлов, которого часто мучили привидения, догадывался о связи его души с иным миром, потому-то он и был готов к переходу туда. Удерживало ли его желание отведать загадочного букета вкуса кокиля из краба и жемчужного лука, это так и осталось непонятным.

«Преступление и наказание» 1866

Бульон куриный с лапшой домашнею

400

Перед исповедью Ипполит отведал вкуснейшей лапши. Оттого и получилась исповедь с лазейкой. Помогла ведь герою его любовь к лапше. Это, конечно, не грубый расчет, это именно лазейка. Хоть и поверила ему Аглая.

«Идиот» 1868

Борщ малороссийский, забеленный сметаной с салом

590

Настасья Филипповна всегда требовала к обеду борщ, потому как редкое в высшем свете это блюдо, возвращало ее к воспоминаниям о безгрешной юности.

«Идиот» 1868

Щи суточные с говядиной

550

Перед встречей с Раскольниковым Порфирий Петрович любил отведать щи, а это вовсе не обычные встречи, а щи придавали большую тому силу и создавали соответствующее настроение.

«Преступление и наказание» 1866

Солянка сборная с мясными разностями

630

Настасья Филипповна, Мышкин и Рогожин часто не могли понять друг друга. А все потому, что не знали они того счастья, что, когда человек отведает настоящей мясной солянки, и настроение у него праздничное. Ведь вдохновение зависит от регулярной и питательной пищи, любил повторять французский поэт Шарль Бодлер.

«Идиот» 1868

Уха архиерейская из трёх рыб с расстегаем

950

Когда Раскольников привел пьяного Мармеладова и впервые встретился с его семьей, если бы не уха, тогда бы и роман не случился, и не было бы других событий.

«Преступление и наказание» 1866



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

глава 4
*Блюда
рыбные*

Санкт-Петербург



Судак, приготовленный на пару с соусом по-польски и отварными овощами 1250

Этот Дарданелов, человек холостой и нестарый, был страстно и уже многолетне влюблен в госпожу Красоткину, и уже не раз почтительнейше, замирая от страха и деликатности, рискнул было предложить ей свою руку, но она наотрез отказала. И если бы не любовь к судаку «по польски», Дарданелов, по некоторым таинственным признакам, даже может быть имел бы некоторое право мечтать. Сумасшедшая шалость!

«Братья Карамазовы». 1880

Котлета по-щучьему велению с «тар-таром» 1150

Если бы герои «Бедных людей» Макар и Варенька знали о существовании этого исключительно характерного блюда, их судьба была бы намного ярче.

«Бедные люди» 1845

Форель ладожская на гриле или на пару 1750

Свидригайлов любил рыбные блюда. Во время встречи в трактире перед своим свиданием с сестрой Раскольников Авдотьей Романовой он не удержался и заказал именно стейк из лосося.

«Преступление и наказание» 1866



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

глава 5
*Блюда
мясные*

Санкт-Петербург



**Румяная телячья котлета а-ля пожарская
с жареным картофелем**

1250

Ипполит, случайно став перед смертью филантропом, вспомнил об однокашнике, чтоб помочь случайному встречному медику, известному любовью к Пожарским котлетам.

«Идиот» 1868

**Цыпленок «Цицила Тапака»
с салатом из свежих овощей**

1550

Яков же Петрович, при всей своей любви к Кларе Олсуфьевны господин Голядкин не смог сделать исключения своим вкусам и привычкам.

«Двойник. Петербургская поэма» 1846

**Филей а-ля строганофф
с воздушной картофелью**

1650

Бахмутов считался аристократом: прекрасно одевался, приезжал на своих лошадях, нисколько не фанфаронил, всегда был превосходный товарищ, всегда был необыкновенно весел и даже иногда очень остер, хотя ума был совсем недалекого, несмотря на то, что любил бефстроганов и всегда был первым в классе.

«Идиот» 1868



Глава 6
Тармиз

A close-up photograph of a rolled-up document, likely a letter or a small book, showing handwritten text in a cursive script. The document is partially unrolled, revealing the text. The ink is dark, and the paper is aged and stained with brown spots. The text is written in a cursive hand, possibly from the 18th or 19th century. The visible text includes: "my", "a", "and", "will", "under", "proven", "in the", "in the", "no, na", "menany", and "unobnuk". The document is set against a plain white background.

Жареный картофель с грибами	550
-----------------------------	-----

Паровые овощи	450
---------------	-----

Овощи гриль	650
-------------	-----

Греча луковая	450
---------------	-----

Пюре картофельное	450
-------------------	-----

Хорошие вещи никогда не поздно узнавать.

«Свисток» и «Русский вестник»

Гастрономические предпочтения европейской кухни

Европа нам второе Отечество
Дневник писателя 1877



Закуски холодные

Салат из овощей с брынзой и большими оливками	890
Салат с рукколой, томатами, фермерской моцареллой и зеленым песто	890
Овощные разности по сезону с семечками тыквенными и заправкой на ваш выбор	590
Буратта с томатами и фенхелем	950
Карпаччо из кабачков с вялеными томатами	500
Томаты с сыром страчателла и крабом	1350



"Ф.М.ДОСТОВЕВСКИЙ"

РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

Блюда первые

Крем-суп из цветной капусты с хрустящим беконом	500
--	-----

Крем-суп из белых грибов	650
--------------------------	-----

Петербургский рассольник с копченой уткой	550
---	-----

Блюда вторые

Домашняя паста с форелью и сливочным соусом	1350
Вырезка телятины с вешенками и шпинатом	1150
Куриная грудка с овощами на азиатский манер	950
Жареный судак на шпинате с томатами черри	1450
Томлёные телячьи щечки в соусе из чернослива с пюре из сельдерея	1350
Фермерская утиная грудка с тыквенным пюре	1250
Утиная ножка с грибным перлотто и вишневым соусом	1250
Рибай с соусом из красного вина	3750

Десерты

Медовик на гречишном меду	490
Десерт Павловой	550
Французский сливочный чизкейк с малиной	490
Желе из шампанского с сезонными ягодами	590
Мороженое/сорбет на выбор	390
Клубничный суп с пряной дыней	650
Пирог яблоневый с карамелью	590
Набор фирменных мини-булочек "Шу" 8 шт	390
Эклеры на Петербургский манер 1/2/3/4 шт	120/210/290/350
Печенье ассорти	250
Фруктовая тарелка	1500